

Title	NOBELBANKETTENS MENYER : SVENSKT, SENSORISKT OCH METODISKT
Author(s)	Larsson, Ulf
Citation	IDUN - 北欧研究 -. 23 p.105-p.113
Issue Date	2019-03-31
oaire:version	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/71775
rights	
Note	

Osaka University Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

Osaka University

NOBELBANKETTENS MENYER – SVENSKT, SENSORISKT OCH METODISKT

Ulf Larsson

INLEDNING, SYFTE OCH MATERIAL

Utdelandet av Nobelpriset i december varje år är kanske Sveriges internationellt mest kända tilldragelse. Under högtidliga former samlas pristagarna i Stockholm för att ta emot priset av Sveriges kung. På kvällen, efter prisutdelningsceremonin, bjuds pristagarna in till en storslagen bankett tillsammans med andra svenska och utländska celebriteter, den så kallade Nobelbanketten, som äger rum i Stockholms stadshus.¹

Ett av de inslag i festligheterna som brukar röna störst uppmärksamhet är kvällens meny, Nobelmenyn. Denna kulinariska kreation komponeras i god tid före Nobelfesten av några av Sveriges mest kända kockar (de senaste åren av bland andra Tom Sjöstedt och Stefano Catenacci; den senare från den exklusiva och anrika Stockholmsrestaurangen Operakällaren).

Eftersom Nobelbanketten och den tillhörande middagsmenyn är ett av de svenska evenemang som massmedialt når längst utanför landets gränser, kan det vara intressant att titta lite närmare på hur måltiden presenteras verbalt. Vilka egenskaper hos råvarorna och anrättningarna lyfts fram? Hur konstruerar man språkligt vad man skulle kunna kalla ”svensk mattradition” i menyerna?² Har menyspråket (liksom själva måltiderna) förändrats över tid, och i så fall hur?

I denna lilla pilotstudie ska jag översiktligt undersöka några aspekter av Nobelmenyer från två år med 50 års mellanrum, nämligen 1968 och 2018, med vissa komparativa inslag från en del övriga år. Med ett så begränsat material är ambitionen i första hand att applicera en analysmodell grundad i kognitiv lexikal semantik på materialet, för att i ett senare skede kunna göra en komparativ analys av ett långt större Nobelmenymaterial, kanske rentav samtliga menyer från och med den första banketten år 1901. De semantiska företeelser jag studerar är uttryck för tillagningsmetoder som *saltbakad* och *stekt*, sensoriska uttryck som *frasig* eller *syrlig* samt uttryck för ursprung med explicit koppling till Sverige (t ex *blodrisk från Västerbotten*). Dessa tre aspekter kan kopplas samman med kontextuella faktorer som kreativitet och yrkesskicklighet

¹ Söderlind 2005.

² Vad som är svensk mat och svenska mattraditioner är givetvis en komplex fråga; se t ex Metzger 2005.

(tillagningsmetod), sinnlighet och njutning (sensoriska egenskaper) och nationell-kulturellt identitetsskapande (geografiskt ursprung) – i ett större perspektiv, byggandet av hela den kulinariska diskursen både inom och utanför Sverige.

Nobelmenyn komponeras av några av Sveriges mest framstående kockar i samarbete med restaurangen Stadshuskällaren som ligger i samma byggnad som Nobelbanketten går av stapeln i, nämligen Stockholms stadshus. Nobelmenyn som den presenteras på själva banketten är skriven på franska, vilket också är fallet med de menyer Söderlind förtecknar.³ På Stadshuskällaren kan man emellertid få sig serverat samtliga Nobelmenyer (givet att man beställer långt i förväg) och restaurangen tillhandahåller även alla menyerna i svensk språkdräkt.⁴ Här har vi således 1968 års Nobelmeny:



Bild 1: 1968 års Nobelmeny

³ Söderlind *op cit.*

⁴ http://www.stadshuskallarensthlm.se/wp-content/uploads/2018/10/Nobel_meny_webben_alla_%C3%A5r_uppdaterad-2018-1.pdf

Femtio år senare, 2018, ser Nobelmenyn ut såhär:⁵

Förrätt: Lättbakad röding med kräftbuljong i krondillslök, lättrokt forellrom, krispig potatis och krasseskum.
Huvudrätt: Bakad rotselleri med kantarellkräm och svampsmör, kålrot med lagerbladskräme och långbakad högreve, oxmägercrust, rökt kalvsky samt potatis- och purjolöksterrin
Efterrätt: Äppelharmoni med karamelliserade Fridaäpplen från Österlen, äppelsorbet, vaniljkräm, kolasås och havresmulor.

Bild 2: 2018 års Nobelmeny

Som dessa båda menyexempel visar, så har det skett en både kulinarisk och lexikalisk utveckling i riktning mot en allt större komplexitet, vilket kommer att diskuteras närmare längre fram i artikeln. Men först något om analysmetoden.

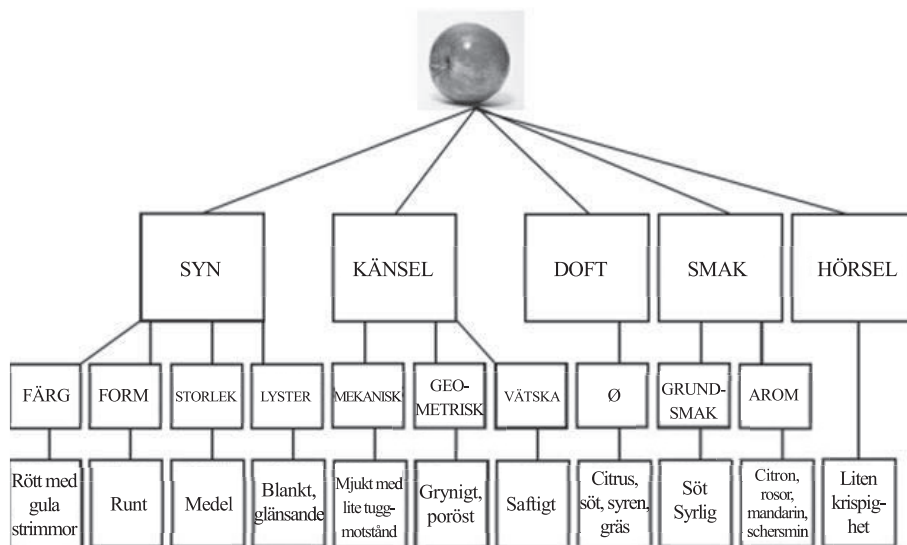
METOD

I syfte att kunna fånga relevanta semantiska egenskaper i materialet använder jag *semantiska ramar*.⁶ Idén bakom semantiska ramar är att de speglar konceptuella nätverk i det mentala lexikonet, så att olika begrepp kopplas till varandra genom så kallade *attribut*. Dessa attribut har sedan olika värden, vilka kan vara obligatoriska, prototypiska, fakultativa eller otänkbara (i vilket fall de inte utgör ett värde). Ett exempel är ordet *fågel*, som i sin semantiska ram har (bland andra) attributen FÖRMÅGA, LÄTE och DEL. Dessa tre attribut har värdena FLYGA, KVITTRA och VINGE, NÄBB i det prototypiska fallet (alla fåglar kan ju inte flyga eller kvittra).

Bild 3 nedan visar en semantisk ram för *äpple*, där endast sensoriska attribut har tagits med:

⁵ <https://alltommat.se/har-ar-nobelmenyn-2018-maten-och-drycken/>

⁶ Barsalou 1992; se även Larsson 2004 och 2011.

Bild 3: Sensorisk semantisk ram kring *äpple*

I en expanderad semantisk ram skulle även icke-sensoriska attribut som URSPRUNG, GENETISK TYP, ANVÄNDNING och PRIS vara medtagna; bilden visar dock tydligt idén med och arkitekturen hos en semantisk ram. Semantiska ramar är per definition rekursiva eftersom ett attributivt värde alltid innefattar en uppsättning attribut vilka i sin tur har attributiva värden osv. I äppelramen ovan skulle man t ex kunna formulera en uppsättning attribut till *citron, rosor, mandarin* – exempelvis TYP, FÄRG och URSPRUNG.

En fullt utbyggd semantisk ram kring begreppet *Nobelmenyn 1968* (eller något annat år) innefattar bland annat attributen FÖRRÄTT, HUVUDRÄTT och DESSERT vilkas attributiva värden som t ex *högre* och *äppelharmon*i i sin tur har attribut som RÅVARA, TILLAGNINGSMETOD och KRYDDNING. I den föreliggande studien använder jag en begränsad semantisk ram som fokuserar på de företeelser jag intresserar mig för, nämligen tillagningsmetod, geografiskt ursprung och sensoriska egenskaper. I ramen benämns dessa attribut METOD, URSPRUNG och SENSORISKA EGENSKAPER, vilka placeras direkt under ramens yttersta nod.

NOBELMENYERNAS SEMANTISKA PROFIL

1968 års Nobelmeny uppvisar – som framgår av Bild 1 ovan – en i det närmaste total avsaknad av uttryck som betecknar tillagningsmetod, geografiskt ursprung eller sensoriska egenskaper. Den enda tydliga förekomsten av sådan vokabulär är ”gräddstuvade” som anger hur murklorna, som utgör ett tillbehör till huvudrättens lammsadel, är tillagade. De två uttryck för geografiska platser som förekommer som förled – *Madeira* och *Waldorf* – är närmast att betrakta som typbetecknande ord, som primärt beskriver vad för slags sås respektive sallad det handlar om, och inte något konkret geografiskt ursprung (t ex att salladen faktiskt skulle ha tillverkats på lyxhotellet Waldorf-Astoria i New York och därefter ha fraktats till festligheterna i Stockholm). Med anledning av detta presenteras inte 1968 års meny i någon semantisk ram-figur.

Några snabba mellanlandningar under perioden 1968-2018 antyder dock att det sensoriska språket är på frammarsch, vilket även gäller vokabulär för att beskriva tillagningsmetoden.⁷ Vad gäller metodvokabulär så är några exempel *färserad* (1970), det mer elaborerade *vermouthpocherad* (sjötungsfilé, 1976), *calvadosbräserad* (unganka, 1978), *enbärshalstrad* (röding, 1990), *timjan- och svartpepparstek* (kycklingbröst, 1998), *vitkålslindad* (lammytterfilé, 1999), *ankleverfylld* (vaktel, 2001), *dillbakad* (hällefärd, 2007) och *glödbakad* (kalv, 2015). Som exemplen visar så är flera av dessa metodord nybildningar med hög grad av specifikation, som till exempel *ankleverfylld* och *glödbakad*. Måltidens sensoriska egenskaper är snålare beskrivna, men både 1970, 1972 och 1974 förekommer smakordet *varmrökt* (lax), som även beskriver en tillagningsmetod. 1975 och 1976 är det känselsinnet som adresseras genom *kall* (slätvar respektive järpmousse). 1999 slår menyförfattarna till med smakbeteckningen *sötsur* (dillsky) och 2016 adresseras känseln igen genom det texturbeskrivande *frasig* (lammsadel).

Här nedan ser vi 1997 års Nobelmeny, som är ett gott exempel på hur en mer elaborerad menyvokabulär och därmed en annan kulinarisk diskurs håller på att växa fram:

⁷ http://www.stadshuskallarensthl.se/wp-content/uploads/2018/10/Nobel_meny_webben_alla_%C3%A5r_uppdaterad-2018-1.pdf



Bild 4: 1997 års Nobelmeny

Här stöter vi på flera metodtermer: *rökt*, *stekt* och *spunnet*. Menyn ger dessutom sensorisk information genom det grundsmaksbetecknande *syrlig*.

Det Sverigesemantiska inslaget är 1968 helt obefintligt, men börjar ta blygsam form drygt ett decennium senare, nämligen 1982, då det serveras *Vätternröding*. 2002 slår man till med *svensk* (hjortfilé) och 5 år senare zoomas geografien in genom (ungtupp från) *Skåne*. En verklig höjdpunkt för det nationella måltidsdiskursbyggandet infinner sig 2008, när menyn innehåller både *svenska* (skaldjur) och *svensk* (kalvfilé). Både 2009 och 2012 är det nordsvenska toner i måltidsorkestreringen i och med *Kalixlövrom* medan fokus ligger på Gotland 2013 genom *gotländsk* (tryffel). Gotlandstrenden håller i sig även 2014 med (mousse och sorbet på vilda salmbär från) *Gotland*. 2015 är det paus för Sverigesemantiken, men 2016 framhävs det lokala och svenska igen med (vaktel från) *Norrby Säteri*. Även 2017 finns en explicit aktualisering av Sverige: (potatisterrine med) *Svedjancrème*.⁸ Även om den här uppräkningsen inte innefattar någon statistisk komponent, så omfattar den samtliga Nobelmenyer 1968-2018, och allt

⁸ Svedjan är en ort i Västerbotten, och även namnet på ett i kulinariska sammanhang välkänt gårdsmejeri på orten.

pekar mot att den explicita aktualiseringen av det närproducerade och svenska har ökat markant under de senaste 50 åren.

2018 har menyn följande utseende i fråga om uttryck för tillagningsmetod, geografiskt ursprung och sensoriska egenskaper:

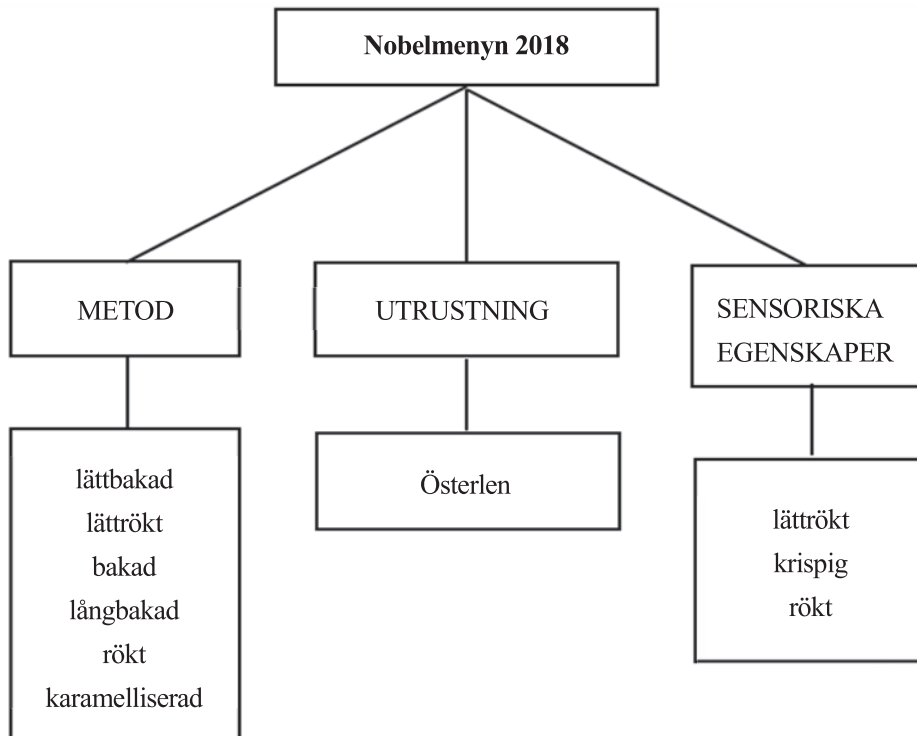


Bild 5: Semantisk ram (partiell) kring *Nobelmenyn 2018*

I 2018 års Nobelmeny finns det flera metodbetecknande ord, varav *lättrökt* och *rökt* även betecknar den sensoriska egenskapen smak. Detta gäller möjligen även för *karamelliserad* som beskriver att en viss råvara (äpplen) har tillsatts upphettat socker, något som rimligen innefattar sötma och därmed en av de fem grundsmakerna. En annan sensorisk egenskap, textur, som uppfattas med känselsinnet, uttrycks av *krispig*. Detta ord betyder ungefär 'som är frakturabel och lätt sönderfaller i mindre bitar' – i 2018 års Nobelmeny används ordet om den potatis som ingår i förrättskompositionen. Vad gäller ursprung, slutligen, så informerar menyn om att dessertens äpplen kommer från Österlen, en tydlig markering av det svenska usprunget.

RESULTAT OCH DISKUSSION

2018 års Nobelmeny innefattar relativt specifik information om tillagningsmetoder, geografiskt ursprung och sensoriska egenskaper, något som är i det närmaste totalt frånvarande i menyn 50 år tidigare. En granskning av samtliga menyer 1968-2018 visar en tydlig ökning av ord inom samtliga de tre undersökta kategorierna; mest markant är denna ökning ifråga om sensoriska egenskaper och geografiskt ursprung. Nobelbankettens menyer har även blivit mer orienterade mot måltidens kreativa och yrkesprofessionella komponent, vilket visas av att ord som betecknar tillagningsmetoder helt klart verkar ha ökat både ifråga om frekvens och specifikation. Allt detta gör menyspråket mer specifikt, mer nationellt förankrat och mer sinnligt, vilket speglar den svenska kulinariska diskursen i stort, där mat och måltider kommit att ta allt större plats i människors liv och i massmedia.

Some aspects on the Nobel dinner menus - Swedish, sensory and methodically

Ulf Larsson

Summary

The annual Swedish Nobel dinner could probably be one of the most internationally recognised culinary events. In this brief paper, I present a semantically based outline of how the menu vocabulary has changed over the last 50 years concerning sensory aspects, Swedish origin of food items and, finally, specifications within the cooking method vocabulary. The results indicate that the menu language has developed in a more sensory, culinary complex and nationally-orientated direction, which seems to be the case also for the Swedish culinary discourse in general.

LITTERATUR

TRYCKTA KÄLLOR:

- Barsalou, Lawrence W. 1992. "Frames, concepts and conceptual fields". I: Lehrer, Adrienne & Kittay, Eva Feder (eds.). 1992. *Frames, fields and contrasts. New essays in semantic and lexical organization*. Hillsdale, New Jersey: Lawrence Erlbaum, s. 21-74.
- Larsson, Ulf. 2004. *De fyra elementen. En semantisk motivstudie i Gunnar Ekelöfs En Mölna-elegi*. Diss. Stockholms universitet. Stockholm: Almqvist & Wiksell International. Tillgänglig på Internet:
<http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:189896/fulltext01>
- Larsson, Ulf & Swahn, Johan. 2011. "Green Frames. A Semantic Study in the Lexicon of Babyleaf Salad". I: *Studia Neophilologica*, 83. 2011:2, s. 149-168.
- Metzger, Jonathan. 2005. *I köttbullslandet : konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet*. Diss. Stockholms universitet. Stockholm: Almqvist & Wiksell International. Tillgänglig på Internet:
<http://su.diva-portal.org/smash/get/diva2:195153/FULLTEXT01.pdf>
- Söderlind, Ulrica. 2005. *Nobels middagar. Banketter, festligheter och pristagare under 100 år*. Stockholm: Carlssons Bokförlag.

KÄLLOR FRÅN INTERNET:

- <https://alltommat.se/har-ar-nobelmenyn-2018-maten-och-drycken/>
- http://www.stadshuskallarensthlm.se/wp-content/uploads/2018/10/Nobel_meny_webben_alla_%C3%A5r_uppdaterad-2018-1.pdf